



Voorgerechten / Starters

3 gangen weekmenu

Wisselend 3 gangen menu

3 course menu of the week

Changing 3 course menu

28,50

Brood & smeersels

Warm broodje | Kruidenboter | Olijfolie | Hummus |

Bread & spreads

Bread | Herb butter | Olive oil | Hummus |

3,50

Soep van de dag

Dagelijks wisselende soep van de chef

Soup of the day

Daily changing soup from the chef

6.50





Apollo's tomatensoep

Gemaakt van verse pomodori tomaten met een scheutje basilicum room

Apollo's Tomato soup

Made from fresh pomodori tomatoes with a dash of basil cream

6.50

Carpaccio

Flinterdun gesneden carpaccio van simmentaler rund met gepofte pitten mix, truffel mayonaise en grana padano kaas

Carpaccio

Thinly sliced carpaccio of simmentaler beef with a puffed kernels mix, truffle mayonnaise and gran pedano cheese

14

Ree paté

Paté van wilde ree met veenbessen compote geserveerd met toast

Venison paté

Paté of wild Venison with cranberries compote served on toast

12.50





Gerookte zalm

Gerookte zalm geserveerd met wasabi mayonaise, wakame en een gel van soja saus

Smoked salmon

Smoked salmon served with wasabi mayonnaise, wakame and a jelly of soy sauce

14

Gegratineerde mosselen

In sambal/knoflook roomsaus gekookte mosselen gegratineerd met abdijskaas

Mussels au gratin

Cooked mussels in sambal/garlic cream sauce topped with a, au gratin of abbey cheese

10.50

Portabella

Portabella gegratineerd met geitenkaas en balsamico stroop

Portabella

Portabella au gratin with goat cheese and balsamic syrup

10.50





Hoofdgerechten / Main courses

Chefs Burger

Wisselende burger

Chefs Burger

Chefs special of the day

18

Apollo burger

Runderburger geserveerd op een brioche bun met spek, cheddar, smokey bbq saus en frites

Apollo burger

Beef burger served on a brioche bun with bacon, smokey bbq sauce and fries

18

Apollo's steak

Biefstuk van het rund geserveerd met huisgemaakte jus

Apollo's steak

Beef steak served with homemade gravy

19,50



**Vega burger**

Falafel burger geserveerd op een brioche bun met geitenkaas, pesto, rucola en frites

Vega burger

Falafel burger served on a brioche bun with goat cheese, pesto, arugula and fries

18

Wildzwijn/ Eend stoverij

Stoofpotje van wildzwijn, gerookte eend en appel

Wild boar/ Duck stew

Stew of wild boar, smoked duck and apple

21

Heilbot

Op de huid gebakken “Groenlandse” heilbot geserveerd met witte wijn saus

Halibut

Baked “Greenland” halibut with skin, served with a white wine sauce

21





Zalm, schol rolletjes

Zacht gegaarde rolletjes van scholfilet en zalm met hierbij een pesto room saus

Salmon, plaice rolls

Slow cooked rolls of plaice fillet and salmon served with a pesto cream sauce

19.50





Desserts

Koffie met lekkers

Jouw favoriete koffie geserveerd met een zoete verrassing van de chef

Coffee with a sweet surprise

Your favorite coffee served with a sweet surprise from the chef

7

Choco lovers

Huisgemaakte brownie geserveerd met chocolade saus en een bol chocolade ijs (gluten vrij)

Choco lovers

Homemade brownie served with chocolate sauce and a scoop of chocolate ice cream (gluten free)

8.50

Cheese cake

New York style cheese cake geserveerd met bosvruchtencoulis en yoghurt ijs

Cheese cake

New York style cheese cake served with forest fruit coulis and yoghurt ice-cream

8.50





Kaasplank

Diverse soorten kaas geserveerd met honing, kletzenbrood en studentenhaver

Cheese platter

Different types of cheese served with honey, kletzenbread and mixed nuts

12.50

